அரிசிப் புட்டு

தேவையான பொருட்கள்:

புழுங்கல் அரிசி - 200 கிராம்
துவரம் பருப்பு - 1 மேஜைக்கரண்டி
தேங்காய் துருவல் - 1/2 கப்
வெல்லம் - 300 கிராம்
ஏலக்காய் - 2
முந்திரிப்பருப்பு - 5
நெய் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை:

அரிசியை மாவில்லாமல் ரவையாக அரைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் சிவக்க வறுத்துக் கொள்ளவும். துவரம் பருப்பைஊற வைக்கவும். 150 மில்லி நீரை எடுத்து அதில் சிறிது உப்பைப்போட்டு கரைத்து ரவையில் ஊற்றி பிசிறி வைத்துக் கொள்ளவும். இட்லித் தட்டில் துணியை போட்டு அதன் மேல் பிசிறி வைத்துள்ளரவையைப் பரப்பி அதன் மேல் ஊற வைத்த பருப்பை போட்டு வேகவைக்கவும். இடையில் மூடியைத் திறந்து நீர் பற்றாவிட்டால் சிறிது நீரை தெளித்து வேக வைக்கவும். நன்கு வெந்தவுடன் எடுத்து தாம்பாலத்தில் கொட்டி நன்கு உதிர்த்து விடவும்.வெல்லத்தைத் தூள் செய்து ஒரு கரண்டி நீர் விட்டு கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். அதை அடுப்பில் வைத்து ஏலக்காய், தருவிய தேங்காய் சேர்த்து கிளறவும். பாகு கெட்டியாக வரும் போது அதில் ரவையை போட்டு கிளறி இறக்கவும். அரை மணி நேரம் அப்படியே வைக்கவும். சிறிது நேரத்தில் பாகை உள்ளே இழுத்துக் கொண்டு உதிரியாக வந்தவுடன் எடுத்து ருசிக்கவும்.

